



Codice:	01-001		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	16-18
Peso netto:	750g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Pomodori secchi, olio di semi di girasole, acqua, vino bianco, zucchero, spezie, piante aromatiche, aglio, capperi, alloro, aromi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo, con assenza di parti scure e/o necrotiche.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, speziato.

Aspetto e Consistenza: i pomodori si presentano tagliati a metà in modo regolare con buccia morbida e tenera. Deliziosamente morbidi, non presentano pezzi duri e mal tagliati.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Tipico prodotto mediterraneo che ancora oggi richiede un trattamento esclusivamente manuale e naturale (sale, aria e sole) come si usava un secolo fa. Il risultato è un pomodoro morbido profumato e ricco di sapore. Una volta essiccati, i pomodori vengono messi sott'olio con l'aggiunta di erbe aromatiche fresche dopo un leggero bagno aromatizzante.

Argomentazioni di vendita

Il pomodoro secco rappresenta da sempre uno dei componenti di maggior successo per la preparazione di antipasti e ricchi contorni. Il suo pregio è nel sapore delicato ma allo stesso tempo intenso e ricco di fragranze mediterranee e quindi facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Prodotto versatile, non acetato, adatto anche all'utilizzo a caldo in cucina. È utile ricordare che da 100 kg. di pomodoro fresco si ottengono 7/8 kg. di pomodori secchi.

Clientela interessata

Il prodotto è largamente utilizzato da tutti coloro che intendono curare l'aspetto e la genuinità di piatti e contorni di un certo valore. I locali maggiormente interessati sono quindi ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, paninoteche, bar, rifugi, ecc.

Modi d'uso

Si prestano agli utilizzi più svariati: ideali per antipasti, contorni e nei buffet, sfiziosi come stuzzichini accompagnati a vino e aperitivi. Ottimi, una volta tritati, nella preparazione di sughi e condimenti: in aggiunta per esempio al pesto alla genovese per ottenere il pesto rosso.

Idee e suggerimenti dello chef

Con un soffritto di scalogno, l'aggiunta di pinoli, capperi al sale, pomodori secchi affettati a 3-4 mm e basilico tritato fresco si condiscono ottime paste sia all'uovo che secche. Ideale antipasto abbinato (sempre affettato) a seppie bollite o a tranci di altro pesce.